



NON SOLO CON CHI VUOI, MA COME VUOI. A PASQUA UOVA E COLOMBA SI ACQUISTANO BIO, VEGAN, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E SENZA GLUTINE

L'azienda toscana leader nel bio dal 1978 punta su una linea di dolci pasquali rivisitati e dalle formulazioni innovative pensata per soddisfare tutti gli stili alimentari

Calenzano (Fi), Pasqua 2024. Pasqua con chi vuoi e... come vuoi! L'azienda toscana che dal 1978 detta le tendenze nel settore del biologico certificato, porta in tavola i **grandi classici della tradizione pasquale in chiave free-from**, una scelta di benessere nel rispetto di ogni stile o esigenza alimentare. Uova e dolci della tradizione diventano **healthy, biologici e plant-based**, pronti a deliziare il palato di chi ama fare acquisti di qualità e consapevoli, senza rinunciare al gusto.

Per chi ama i prodotti senza latte, burro e uova, Probios propone la sua linea **Dolce Pasqua Vegan** che vanta **5 referenze** realizzate con lievito di pasta madre per una lievitazione naturale. Ce n'è per tutti i gusti: con **agrumi canditi, con crema al cioccolato, frutti rossi, farro con gocce di cioccolato e ricetta classica**. La Colomba, icona della Pasqua, è proposta invece in **versione gluten free**, anche con **gocce di cioccolato**. E per chi desidera concedersi il piacere di un dolce della tradizione facendo attenzione agli zuccheri, c'è il **Dolce Pasquale senza zuccheri aggiunti**, grazie all'**eritritolo biologico**, dolcificante naturale a zero calorie e zero zuccheri.

Uova di Pasqua: arriva l'healthy chocolate di Probios

"Healthy chocolate" è la formula protagonista della linea di **Uova vegan** disponibili in quattro gusti: **Vegan Cacao e granella di nocciole, Vegan bianco con bevanda di soia, Vegan fondente e Vegan Cacao con bevanda di soia**. Tra le proposte al cioccolato, c'è anche la linea di **Uova pasquali senza zuccheri aggiunti**, nelle versioni fondente e al latte.



Uova di Pasqua vegan e senza zuccheri aggiunti: la scelta che piace a tutti

Tutto il piacere "del cibo degli dèi", ma vegan, senza latte e uova: l'**Uovo Vegan Cacao**, che sostituisce il classico latte con la **bevanda di soia**, l'**Uovo vegan cioccolato fondente al 60%** oppure al **cioccolato bianco con bevanda di soia**, infine l'**Uovo Vegan Cacao con granella di nocciola**. Tutte senza glutine, sono scelte golose, ma equilibrate e green, grazie all'incarto plastic-free, smaltibile nella carta (da 200g).

Per chi vuole vivere la Pasqua tenendo sotto controllo il consumo di zuccheri, ecco un'altra novità: le **Uova senza zuccheri aggiunti con cioccolato fondente o al latte**, dolcificate con eritritolo biologico (da 200g) e senza glutine.





Dolce Pasqua Vegan: pasta madre, lievitazione lenta e naturale, una linea che piace a tutti i palati

La linea **Dolce Pasqua Vegan** è caratterizzata da 5 soffici novità: il **Dolce Pasqua Vegan agli agrumi canditi**, che donano alla morbidezza dell'impasto un sapore intenso ed equilibrato. Irresistibile anche la versione **ai frutti rossi** insieme alle proposte più classiche, **con crema al cacao** o **con farro e cioccolato**. Una linea di dolci raffinata che strizza l'occhio alla tradizione pasticceria, grazie all'impiego di pasta madre per una lievitazione lenta e naturale che ne assicura una consistenza inconfondibile e una conservazione ottimale. Disponibili nel formato da 650g e 500g.

Pasqua gluten free con le colombe Probios

Tradizione gluten free: nell'offerta Probios, leader italiano nella categoria, non poteva mancare la **Colomba senza glutine** per una festa golosa all'insegna del benessere, senza rinunciare al piacere della convivialità. Disponibile nella confezione da 500 g, gli amanti del cioccolato la potranno gustare anche la squisita versione **con gocce di cioccolato**. Disponibile anche nel mini-formato da 100g. Mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale.



Per finire in bellezza, il **Dolce pasquale senza zuccheri aggiunti** Probios: tutta la dolcezza naturale dell'eritritolo in un soffice dolce di Pasqua arricchito con sfiziose gocce di cioccolato, pensato per tutti coloro che vogliono assumere meno zuccheri senza rinunciare ai dessert delle feste (confezione da 650g).



Prezzi al pubblico:

- **Uovo vegan Cacao bevanda di soia €15,99**
- **Uovo vegan fondente al 60% €15,99**
- **Uovo vegan bianco con bevanda di soia €15,99**

- **Uovo Vegan Cacao e granella di nocciole €15,99**

- **Uovo senza zuccheri aggiunti cacao fondente €15,99**
- **Uovo senza zuccheri aggiunti al latte €15,99**

- **Dolce Pasqua Vegan €18,19**
- **Dolce Pasqua Vegan ai frutti rossi €18,35**
- **Dolce Pasqua Vegan con farro e gocce di cioccolato €15,79**
- **Dolce Pasqua Vegan agli agrumi canditi €14,49**
- **Dolce Pasqua Vegan con crema al cioccolato €18,34**

- **Colomba senza glutine €26,99**
- **Colomba senza glutine con gocce di cioccolato €27,99**

- **Dolce pasquale senza zuccheri aggiunti €19,20**

Ufficio Stampa – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Sara Gugliotta | sugliotta@dagcom.com | 339 8179632
Ilaria Sibella | isibella@dagcom.com | 3911057231



Probios.it



[Probios](https://www.facebook.com/Probios)



[@Probios1978](https://www.instagram.com/Probios1978)



shop.probios.it



[@Probios](https://twitter.com/Probios)